nociole senza mondar̄ le farai bruscular̄
co lacenēr calda, & nettale facendole pista-
r̄ co vn poca duuapassa, & co vna fetta
di pane abrustolato le stemperarai con
agresto & co vn poca di sapa & co vn po
co di quello vino & altri licori sopra-
detti, in liquali si coce la lampreda, &
passato ogni cosa p la stamegna gli agio-
gnirai vn poco di zenzeuero, & pochis-
simi garofali, & de la canella assai,
Item sel suo sangue hauerai ricolto p
ma, ch labi posta a cocer̄ & mescolardi
co le cose sopradutte le quali tutte i se-
me poterai co la lampreda abollir̄
tanto ch sia ben cotta, poi la uoterai
i seme co questo suo sapor̄ i nel piattol-
lo & mandarala i tauola.
Item lapoterai cocer̄ ad vnaltro modo
cio e, arrosto nelospito teniedogli sotto
quando si uolta qualch vāso attuato
a questo per ricoglier̄ lo sangue, el grasso
ch cocendosi quaglia & esce de la dca
lampreda, ch questo el meglio de la sua
bontate, Et con questo poterai compo-
ner̄ & far̄ vn sapor̄ como ordinatamē
si monstra di sopra, il quale darai con
essa lampreda, ma le piccole, cio e le
lampredexe uogliono esser̄ arrostite
ad asciō sopra a la graticola facendoli
vn sapor̄ vn sapor̄ co suco di naranci
& sapa, Et no hauendo naranci i loco
suo gli metterai dellagresto co vn po-
co dolio & di sale & de lespetie dolci,
Et mentro si rosteno le bagnirai spesso
col dicto sapor̄, Et cotte le metterai sopra
il rimanente del sapor̄ sopradutto &
manerale i tauola.

Barbo

Allo como ti piace, ma no e riputato
bon pesce & le sue oua sonno pericu-
lose a magnare sputalmente il mese
di magio.

Temolo.

Item olo e optimo pesce, & fallo como
ti piace, ch adogni modo e bono ma
suo piu naturale e de frigiarlo.

conro marino.

Arrostilo i quello modo ch languilla
cio e, i fra ispezi metterai vna fo-
glia di saluia o de lauro.

Gambari.

Alli allessar̄ mettendoli vn pocha dacq̄
& daceto equalmente tanta aqua
quanto aceto, & del sale habundate-
mente, e perch fano p loro stessi acq̄
non gli metter̄ troppo di questo brodo
facendoli bollir̄ forte tanto ch bottino
fore p sestissi la schiuma sua, Et per
condiare quando serano cotti pon
cura quando sera uscito il brodo dai
o tre uolte sopra il caldaro como e dco
allora deueranno star̄ bene ma p